

Oslic u crvenom kaputu



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g oslica
- 1/2 šolje integralnog brašna
- so
- ulje
- 400 g paradajza
- 1 glavica crnog luka
- 4 cena belog luka
- 150 ml belog vina
- 1 kašicica ruzmarina
- 1 kašicica origana
- 1 kašicica peršuna

Priprema

Ribu ocistiti, iseci na komade, usoliti, uvaljati u brašno i ispržiti je na ulju.

Na ulju ispržiti sitno iseckan crni luk, dodati oljušten i iseckan na kockice paradajz i beli luk, naliti vinom, pa kuvati oko dvadeset minuta. Pred kraj kuvanja, posoliti i zaciniti ruzmarinom, peršunom i origanom.

U vatrostalnu posudu, nareati komade pržene ribe, preliteri sosom od paradajza.

Peci na 200 stepeni oko 20 minuta.